

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)
dla zamówienia:
„Przygotowanie i wydawanie posiłków na miejscu
oraz przygotowanie i dostarczanie posiłków do miejsc zamieszkania
podopiecznym MCW w Szczecinku”

1. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA ORAZ ZASADY ŚWIADCZENIA USŁUG
DLA POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

1.1. CZĘŚĆ I – Przygotowanie i wydawanie posiłków na miejscu podopiecznym MCW w Szczecinku

- 1) Przedmiotem zamawianej usługi części I jest przygotowanie i wydawanie na miejscu a w okresach zamknięcia obiektów gastronomicznych spowodowanych epidemią wydawania na wynos ciepłych posiłków obiadowych podopiecznym Miejskiego Centrum Wsparcia w Szczecinku (zwane dalej MCW), w okresie od 01.09.2021 r. do 31.03.2022 r.
- 2) Jeden posiłek jest to jeden posiłek obiadowy składający się z dwóch dań – zupy i drugiego dania.
- 3) Bez względu na formę realizacji usługi, tj. posiłek wydawany na miejscu w stołówce lub na wynos cena za jeden posiłek nie ulega zmianie.
- 4) Posiłki **wydawane na miejscu** lub na wynos będą realizowane w kuchni i **stołówce Wykonawcy** dopuszczonej do użytku przez SANEPID, w lokalu znajdującym się w odległości do 2 km od siedziby Zamawiającego, tj. ul. Połczyńskiej 2 A w Szczecinku.
- 5) Wykonawca ponosi wszelkie koszty dotyczące przygotowania i wydawania na miejscu lub na wynos posiłków podopiecznym MCW w Szczecinku.
- 6) Wykonawca wydając posiłki na miejscu i na wynos zapewni osobę do obsługi **kelnerskiej** w zakresie podawania gotowych, porcjowanych obiadów podopiecznym oraz będzie utrzymywał porządek w trakcie wydawania posiłków.
- 7) Do podawania posiłków podopiecznym Wykonawca wykorzysta własne naczynia, sztućce, talerzy, serwetki (wielokrotnego użytku lub jednorazowych) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz rekomendacjami odpowiednich służb np.: podczas pandemii. Podawanie posiłków powinno odbywać się w sposób estetyczny. Jednorazowe naczynia muszą spełniać obowiązujące normy prawne.
- 8) Posiłki na wynos będą wydawane w odpowiednich pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę lub użyczone przez Zamawiającego.
- 9) Z posiłków korzystać będą podopieczni MCW w Szczecinku, w szczególności osoby starsze i niepełnosprawne z terenu miasta Szczecinek.
- 10) Ilość posiłków wydawanych na miejscu podopiecznym MCW wynosi średnio ok. 10 dziennie (na podstawie wykonania za I-VII 2021 r.).
- 11) Ilość posiłków w okresie od 02.01.2021 r. do 31.07.2021 r. wyniosła 1679. Zakłada się, że w trakcie trwania umowy szacunkowo ilość posiłków wyniesie – 1770.
- 12) Zamawiający zastrzega, iż ilości zamawianych posiłków mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od liczby podopiecznych oraz złożonej indywidualnie deklaracji (chęci) otrzymywania posiłków.

13) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków.

14) Posiłki wydawane będą przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (w wybrane przez podopiecznych MCW dni tygodnia), z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, jednak przerwa w dostawie posiłków nie może być dłuższa niż dwa dni.

15) Posiłki na sobotę mogą być wydawane dnia poprzedzającego w formie „na wynos” w pojemnikach osób korzystających – podopiecznych MCW.

16) Wydawanie posiłków podopiecznym MCW odbywać się będzie pomiędzy godziną 12.00 a 15.00 na podstawie miesięcznych Wykazów zaprowiantowania. W przypadku nieobecności podopiecznego/ych trwającej powyżej trzech dni Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje na ten temat.

17) Zamawiający będzie składał wykonawcy ilościowe i imienne zamówienie na posiłki na jeden dzień przed rozpoczęciem miesiąca w formie wykazów zaprowiantowania a ponadto systematycznie zgłaszał telefonicznie e-mailem wszelkie zmiany.

18) Zamawiający o zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków będzie informował Wykonawcę telefonicznie, sms lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 16:00. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 09:00 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzające dokładnej liczby osób korzystających z posiłków w danym dniu.

19) W sytuacjach losowych (zgon, szpital) wyprawiantowanie podopiecznych może nastąpić w dniu wydawania posiłków.

20) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

21) Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i w oparciu o system HACCP.

22) Posiłki powinny uwzględniać potrzeby żywieniowe podopiecznych MCW (głównie osoby starsze i niepełnosprawne korzystające z diety normalnej). Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. węglowodany, białka, tłuszcze. Wartość energetyczna posiłków dla podopiecznych MCW powinna wynosić 850 kcal/ obiad dwudaniowy, ilość białka – 12 %, ilość energii z tłuszczów – 30 %.

23) Posiłki powinny być urozmaicone, atrakcyjne pod względem sensorycznym (barw, smaku i zapachu), z wykorzystaniem produktów sezonowych i różnego sposobu ich przyrządzenia. Dodatkowo podczas planowania posiłków należy uwzględnić pory roku (dania wysoko energetyczne zimą, lżejsze np. chłodniki w sezonie letnim). Posiłki powinny być przygotowane codziennie na bieżąco ze świeżych produktów o wysokiej jakości, z ograniczeniem konserwantów spożywczych.

24) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej **3 posiłki mięsne w tygodniu oraz w piątek posiłek bezmięśny**, w tym co najmniej 2 x w miesiącu rybę na drugie danie.

25) Temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić minimum dla zupy – 75°C a dla drugiego dania 63 °C.

26) Obiad powinien składać się z dwóch dań (zupy i drugiego dania). Porcja przewidziana na osobę (po obróbce termicznej) powinna wynosić nie mniej niż:

- a) zupa - 400 ml (treściwa, o dużej zawartości warzyw, może być zaprawiana mlekiem, niskotłuszczową śmietaną, z dodatkiem masła czy mąki, bez używania zasmażek),
- b) drugiego danie składającego się z: porcji pełnowartościowego białka (mięso/ryba, jajo) – 100 g, dodatku węglowodanowego (ziemniaki/kasza/makaron/ryż) – 200 g, dodatku owocowo-warzywnego

(surówka/owoc) – 100 g (w przypadku gdy obiad jest w postaci posiłku na słodko, np. pierogi, zamiast surówki konieczny jest dodatek owocowy w postaci 1 sztuki owocu lub sosu owocowego); w przypadku posiłku bezmięsnego (np. pyzy, kluski, kopytka, pierogi) porcja powinna wynosić 250 g;

27) Dodatkowo posiłki powinny być prozdrowotnego a więc z ograniczeniem ilości tłuszczów zwierzęcych na rzecz tłuszczów roślinnych, zmniejszeniem ilości mięsa czerwonego (wieprzowina, wołowina) na rzecz drobiu, z wykorzystaniem ryb, suchych nasion roślin strączkowych, ograniczeniem ilości cukru, soli, produktów instant, przypraw z glutaminianem sodu.

28) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości z innych źródeł.

29) W przypadku stwierdzenia rażąco niskiej jakości posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu posiłków dla podopiecznych MCW na koszt Wykonawcy.

30) Wykonawca zobowiązany jest przedstawiać podpisany jadłospis (z wyszczególnioną gramówką porcji na talerzu dla 1 osoby) na okres 1 tygodnia, który musi być zatwierdzony przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego. Zatwierdzony przez Zamawiającego jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku nagminnie powtarzających się tych samych potraw lub niewłaściwych zestawów obiadowych.

31) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonka na rzecz całych sztuk mięsa). Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów.

32) Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętów),

b) personelu,

c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów,

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan wydawania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane),

e) posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego,

f) przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia,

i) wykonawca posiada pomieszczenia spełniające wymagania rozporządzenia 852/2004r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. Dz.U. UE. 139 z 30.04.2004r. ze zmianami oraz posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji sanitarnej w zakresie przygotowania i wydawania posiłków.

33) Wykonawca ma obowiązek dostarczania jadłospisów na następny tydzień, najpóźniej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień. W jadłospisie bezwzględnie musi być podana gramatura wynikająca z wyliczeń kcal poszczególnych posiłków. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.

Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:

a) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, myć i wyparzać naczynia i sztućce, sprzątać pomieszczenie w którym wydaje posiłki (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca).

b) przechowywać i pobierać, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, próbki pokarmowe ze wszystkich partii przygotowywanych i wydanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

34) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić warunki sanitarno-higieniczne przy produkcji i wydawaniu posiłków, w tym pobierać i właściwie przechowywać próbki wyprodukowanych obiadów, zgodnie z odrębnymi przepisami.

35) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość produkowanej żywności przeznaczonej do zbiorowego żywienia oraz negatywne następstwa niezachowania obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych.

36) Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków (zestawienie ilościowe). Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji przez osobę wytypowaną przez Zamawiającego do tego celu.

37) Ostatniego dnia miesiąca Zamawiający i Wykonawca sprawdzają stan ilościowy w posiadanych wykazach zaprowiantowania i zestawieniu wydanych posiłków za dany miesiąc i wyjaśniają ewentualne nieścisłości ustalając ostateczną liczbę wydanych posiłków.

38) Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń dostarczonych posiłków. Wypłata za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.

39) Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć jeden posiłek na wypadek kontroli jakości posiłku przez pracownika Zamawiającego. Posiłek musi być adekwatny do posiłków wydanych w dniu kontroli podopiecznym MCW.

40) Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

41) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie poprawności przygotowania przez Wykonawcę jadłospisów, gramatury i jakości posiłków, w każdym czasie obowiązywania umowy.

42) W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający sporządzi pisemną notatkę, której kopię otrzyma Wykonawca.

43) Zamawiający zastrzega sobie również prawo do żądania od Wykonawcy kopii aktualnych decyzji/protokołów SANEPID z kontroli przeprowadzonych w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego.

1.2. CZĘŚĆ II – Przygotowanie i dostarczanie do miejsc zamieszkania posiłków podopiecznym MCW w Szczecinku

- 1)Przedmiotem zamawianej usługi część II jest przygotowanie i dostarczanie do miejsc zamieszkania ciepłych posiłków obiadowych podopiecznym Miejskiego Centrum Wsparcia w Szczecinku (zwane dalej MCW), w okresie od 01.09.2021 r. do 31.03.2022 r.
- 2) Jeden posiłek jest to jeden posiłek obiadowy składający się z dwóch dań – zupy i drugiego dania.
- 3)Posiłki dostarczane do miejsc zamieszkania będą realizowane na terenie miasta Szczecinka, w miejsca wskazane przez Zamawiającego.
- 4)Posiłki obiadowe dla podopiecznych MCW przygotowywane będą w kuchni Wykonawcy, lokalu znajdującym się na terenie miasta Szczecinka.
- 5)Wykonawca ponosi wszelkie koszty dotyczące przygotowania i dostarczania do miejsc zamieszkania posiłków obiadowych.
- 6)Posiłki dostarczane do miejsc zamieszkania będą realizowane transportem Wykonawcy dostosowanym do przewozu żywności (posiadającym decyzję/protokół zatwierdzający środek transportu przez SANEPID) i przewożone w odpowiednich pojemnikach obiadowych zapewnionych przez Wykonawcę lub użyczone przez Zamawiającego oraz transportowane w odpowiednich termosach GN zapewnianych przez Wykonawcę.
- 7)Z posiłków korzystać będą podopieczni MCW, w szczególności osoby starsze i niepełnosprawne z terenu miasta Szczecinek.
- 8)Ilość posiłków dostarczanych do miejsc zamieszkania wynosi ok. 41 dziennie.
- 9)Ilość posiłków zrealizowanych w okresie od 02.01.2021 r. do 31.07.2021 r. wyniosła 7145. Zakłada w trakcie trwania umowy ilość posiłków wyniesie – 7257.
- 10)Zamawiający zastrzega, iż ilości zamawianych posiłków mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w zależności od liczby podopiecznych oraz złożonej indywidualnie deklaracji (chęci) otrzymywania posiłków.
- 11)Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków.
- 12)Posiłki dostarczane będą przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (w wybrane przez podopiecznych MCW dni tygodnia), z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, jednak przerwa w dostawie posiłków **nie może być dłuższa niż dwa dni**.
- 13)Posiłki na sobotę podopiecznym korzystającym z dostarczania posiłków do miejsc zamieszkania mogą być realizowane dnia poprzedzającego po wcześniejszym poinformowaniu Zamawiającego i podopiecznych korzystających z usługi.
- 14)Dostarczanie posiłków do miejsc zamieszkania podopiecznym MCW odbywać się będzie pomiędzy godziną 11.00 a 15.00, w miarę możliwości o stałych porach.
- 15)Zamawiający zgodnie z zapotrzebowaniem może wskazać Wykonawcy tzw. podopiecznych priorytetowych (osoby leżące niesamodzielne), gdzie dostarczanie posiłków odbywać się będzie o stałych, ściśle określonych porach dopasowanych do grafiku pracy opiekunów środowiskowych, które będą odbierać i podawać posiłki ww. podopiecznym MCW.
- 16)Wykonawca poinformuje podopiecznych o przewidywanej porze dowozu posiłku w danym miesiącu a Zamawiającemu przedstawi wykaz z planowanymi godzinami dostarczania posiłków u poszczególnych podopiecznych oraz będzie informował podopiecznych i Zamawiającego o wszelkich ewentualnych zmianach.
- 17)Wykonawca jest zobowiązany do poczynienia wszelkich możliwych działań w celu dostarczenia posiłku do wskazanych przez Zamawiającego miejsc zamieszkania podopiecznych MCW.
- 18)W sytuacji, gdy podopieczny nie przyjmie lub odmówi przyjęcia posiłku, Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie poinformować Zamawiającego o niedostarczeniu posiłku oraz o powodach niedostarczenia posiłku.

19) Zamawiający będzie składał wykonawcy ilościowe zamówienie na posiłki dostarczane do miejsc zamieszkania na jeden dzień przed rozpoczęciem miesiąca w formie wykazów zaprowiantowania i zgłaszał każdorazowo zmiany telefonicznie bądź e-mailem.

20) Zamawiający o zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków będzie informował Wykonawcę telefonicznie, sms lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 16:00. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 09:00 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzające dokładnej liczby osób korzystających z posiłków w danym dniu.

21) W sytuacjach losowych (zgon, szpital) wyprowiantowanie podopiecznych może nastąpić w dniu wydawania posiłków. W wyjątkowych sytuacjach (choroba) Wykonawca po ustaleniu z Zamawiającym dowiezie posiłek podopiecznemu korzystającemu z posiłku na miejscu.

22) Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzenia jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

23) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i w oparciu o system HACCP.

24) Posiłki powinny uwzględniać potrzeby żywieniowe podopiecznych DDP (głównie osoby starsze i niepełnosprawne korzystające z diety normalnej). Posiłki powinny pokrywać zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. węglowodany, białka, tłuszcze. Wartość energetyczna posiłków dla podopiecznych MCW powinna wynosić 850 kcal/ obiad dwudaniowy, ilość białka – 12 %, ilość energii z tłuszczów – 30 %.

25) Posiłki powinny być urozmaicone, atrakcyjne pod względem sensorycznym (barw, smaku i zapachu), z wykorzystaniem produktów sezonowych i różnego sposobu ich przyrządzenia. Dodatkowo podczas planowania posiłków należy uwzględnić pory roku (dania wysoko energetyczne zimą, lżejsze np. chłodniki w sezonie letnim). Posiłki powinny być przygotowane codziennie na bieżąco ze świeżych produktów o wysokiej jakości, z ograniczeniem konserwantów spożywczych.

26) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej **3 posiłki mięsne w tygodniu oraz w piątek posiłek bezmięsny**, w tym co najmniej 2 x w miesiącu rybę na drugie danie.

27) Temperatura dowożonych posiłków powinna wynosić minimum 60 °C.

28) Obiad powinien składać się z dwóch dań (zupy i drugiego dania). Porcja przewidziana na osobę (po obróbce termicznej) powinna wynosić nie mniej niż:

- a) zupa - 400 ml (treściwa, o dużej zawartości warzyw, może być zaprawiana mlekiem, niskotłuszczową śmietaną, z dodatkiem masła czy mąki, bez używania zasmażek),
- b) drugiego danie składającego się z: porcji pełnowartościowego białka (mięso/ryba, jajo) – 100 g, dodatku węglowodanowego (ziemniaki/kasza/makaron/ryż) – 200 g, dodatku owocowo-warzywnego (surówka/owoc) – 100 g (w przypadku gdy obiad jest w postaci posiłku na słodko, np. pierogi, zamiast surówki konieczny jest dodatek owocowy w postaci 1 sztuki owocu lub sosu owocowego); w przypadku posiłku bezmięsnego (np. pyzy, kluski, kopytka, pierogi) porcja powinna wynosić 250 g;

26) Dodatkowo posiłki powinny być prozdrowotnego a więc z ograniczeniem ilości tłuszczów zwierzęcych na rzecz tłuszczów roślinnych, zmniejszeniem ilości mięsa czerwonego (wieprzowina, wołowina) na rzecz drobiu, z wykorzystaniem ryb, suchych nasion roślin strączkowych, ograniczeniem ilości cukru, soli, produktów instant, przypraw z glutaminianem sodu.

29) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości z innych źródeł.

30) W przypadku stwierdzenia rażąco niskiej jakości posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu posiłków dla podopiecznych MCW na koszt Wykonawcy.

31) Wykonawca zobowiązany jest przedstawiać podpisany jadłospis (z wyszczególnioną gramówką porcji na talerzu dla 1 osoby) na okres 1 tygodnia, który musi być zatwierdzony przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego. Zatwierdzony przez Zamawiającego jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku nagminnie powtarzających się tych samych potraw lub niewłaściwych zestawów obiadowych.

32) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić warunki sanitarno-higieniczne przy produkcji i dostarczaniu posiłków, w tym pobierać i właściwie przechowywać próbki wyprodukowanych obiadów, zgodnie z odrębnymi przepisami prawnymi.

33) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość produkowanej żywności przeznaczonej do zbiorowego żywienia oraz negatywne następstwa niezachowania obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych.

34) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonka na rzecz całych sztuk mięsa). Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów.

35) Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętów),
- b) personelu,
- c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów z dostaw cateringowych,
- d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane),
- e) posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego,
- f) przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia,
- g) wykonawca powinien dostarczać posiłki w pojemnikach obiadowych umieszczonych we własnych termosach GN.
- h) dostawy odbywać się będą środkiem transportu spełniającym wymagania inspekcji sanitarnej
- i) wykonawca posiada pomieszczenia spełniające wymagania rozporządzenia 852/2004r. Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. Dz.U. UE. 139 z 30.04.2004r. ze zmianami oraz posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu i wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji sanitarnej w zakresie przygotowania posiłków od surowca oraz usług cateringowych.

j) wykonawca dysponuje transportem - posiada samochód przystosowany i dopuszczony przez stację Sanitarno-Epidemiologiczną do przewozu żywności

36) Wykonawca ma obowiązek dostarczania jadłospisów na następny tydzień, najpóźniej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień. W jadłospisie bezwzględnie musi być podana gramatura wynikająca z wyliczeń kcal poszczególnych posiłków. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.

37) Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:

a) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, myć i wyparzać naczynia GN i termosy transportowe (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca).

b) przechowywać i pobierać, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, próbki pokarmowe ze wszystkich partii przygotowywanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

38) Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków (zestawienie ilościowe). Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do tej ewidencji przez osobę wytypowaną przez Zamawiającego do tego celu.

39) Ostatniego dnia miesiąca Zamawiający i Wykonawca sprawdzają stan ilościowy w posiadanych listach zaprowiantowania i zestawieniu wydanych posiłków za dany miesiąc i wyjaśniają ewentualne nieścisłości ustalając ostateczną liczbę wydanych posiłków.

40) Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń dostarczonych posiłków. Wypłata za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.

41) Nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm odnośnie wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć jeden posiłek na wypadek kontroli jakości posiłku przez pracownika Zamawiającego. Posiłek musi być adekwatny do posiłków wydanych w dniu kontroli podopiecznym MCW.

42) Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

43) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie poprawności przygotowania przez Wykonawcę jadłospisów, gramatury i jakości posiłków, w każdym czasie obowiązywania umowy.

44) W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający sporządzi pisemną notatkę, której kopię otrzyma Wykonawca.

45) Zamawiający zastrzega sobie również prawo do żądania od Wykonawcy kopii aktualnych decyzji/protokołów SANEPID z kontroli przeprowadzonych w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego.

2.ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

- 1.Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
- 2.Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
- 4.Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych osób starszych i niepełnosprawnych.
- 5.Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - a) przygotowywać i wydawać lub/oraz przygotowywać i dostarczać dowozić ciepłe posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu
 - b) zapewnić pracowników w liczbie zapewniającą sprawną obsługę
 - c) zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi sprzęty i wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy do przewozu, naczynia ceramiczne/porcelanowe i sztucze w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby podopiecznych;
 - d) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, myć i wyparzać naczynia GN, pojemniki obiadowe i termosy transportowe (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca).
 - e) świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - f) przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)
 - g) przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - h) dbać o czystość w trakcie przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków.
6. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. Ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osoby wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, której wykonywanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (t.j. Dz.U. z 2020r., poz. 1320), tj. osoby wykonującej pracę kucharza.